



Weiterbildung für Rindfleisch-Direktvermarkter

Beitrag

Am Freitag, 27.05.2022 findet von 09:45 Uhr bis 15:00 Uhr im Gasthaus Weingast in Bad Feilnbach die Veranstaltung "Rund um's Rindfleisch" statt. Fleischermeister und Berufsschullehrer Sven Schierig referiert über die Teilstücke des Rindes und deren Verwendung. Außerdem geht es um Reifeverfahren und special Cuts. In der Mittagspause wird Stefanie Adeili die Vermarktungsplattform www.rosenheimer-weidefleisch.de vorstellen.

Informationsübersicht:

- **Wann:** Freitag, 27.05.2022
- **Wo:** Gasthaus Weingast, Kematen 12, 83075 Bad Feilnbach
- **Ablauf**
 - 09:45 Ankommen und Begrüßung
 - 10:00 Fleischreifung und Grobzerlegung
 - 12:00 Mittagessen
 - 12:30 Präsentation der Vermarktungsplattform www.rosenheimer-weidefleisch.de
 - 13:00 Feinzerlegung und spezielle Cuts
 - 15:00 Ende

Um Anmeldung bis Dienstag, 24.05.2022 unter adeili@frasdorf.de oder 0151 416 49 187 wird gebeten. Ein Unkostenbeitrag von 15 € muss vor Ort entrichtet werden. Das Mittagessen ist nicht inbegriffen.

Bericht: Öko-Modellregion Hochries-Kampenwand-Wendelstein

Foto: Daniel Delang



Kategorie

1. Land- & Forstwirtschaft

Schlagworte

1. Bad Feilnbach
2. Direktvermarktung
3. Öko-Modellregion Hochries-Kampenwand-Wendelstein
4. Rindfleisch